

# TRANCHES LEERDAMMER® POIVRE PIMENT 120G



Tranches de Leerdammer® inclusions poivre noir et piment en barquette de 120 g.

Idéales pour les burgers et les sandwiches.

## USAGES



Burgers



Sandwiches froids



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

## i Informations Produit

### Dénominations

Fromage

### Lieu de fabrication

Clery

### Conservation

Tenir au froid entre +4°C et +8°C

### Ingrédients

LAIT pasteurisé (origine : France), sel, bactéries LACTIQUES, 0,6% poivre noir, poivron rouge, présure microbienne, 0,17% piment.

### Allergènes

AM

### Caractères microbiologique

Test	Méthode	Objectif
Listeria monocytogenes	EN/ISO 11290-1	Absence dans 25 g n = 5 ; c = 0
Enterotoxine staphylococcique	Méthode européenne de dépistage du LCR pour le lait	Pas de détection dans 25 g n = 5 ; c = 0
Escherichia coli	ISO 16649 ? 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10 ; M = 100
Staphylocoques à coagulase +	EN / ISO 6888-1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100

### Certification Usine

### Marque de salubrité

FR 55.119.002 CE

### OGM

La politique des Fromageries BEL est un approvisionnement en matières premières, ingrédients ... « conventionnels » au sens de « non étiquetés OGM » et ce, depuis la première mise sur le marché des ingrédients issus d'OGM autorisés. Par ailleurs, nous-mêmes n'utilisons pas de procédé transgénique dans la fabrication de nos produits.

### Ionisation

Nous garantissons que notre produit fini n'est pas ionisé.

# TRANCHES LEERDAMMER® POIVRE PIMENT 120G

## Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
<b>Valeur énergétique</b>	1 382 kJ - 333 kcal
<b>Matière grasses</b>	27 g
<b>dont AGS</b>	18 g
<b>Glucides</b>	< 0,5 g
<b>dont sucres</b>	< 05 g
<b>Protéines</b>	22,5 g
<b>Sel*</b>	1,7 g
<b>Calcium</b>	-

\* Sel = sodium x 2,5 \* Apport quotidien de référence

## Données logistiques

Unité de consommation : 1 terrine de 1 kg

	Unité de facturation	Unité logistique	Palette
Conditionnement	LEERDAM POIV PIMENT 6T 120GX8 NGMO FR+AD	8	340
Code EAN	03073781136913	03073781136913	83073781136919
Poids net	-	0.96 KG	326.4 KG
Poids brut	0.132 KG	1.122 KG	406.798 KG
Dimensions (mm)	17 X 143 X 162	15.1 X 15.1 X 17.2	80 X 167.5 X null
D.G.C.*	35 jours	35 jours	35 jours
Palettisation	-	1.122 colis/couche	8 colis/palette

\*Délai Garanti Client